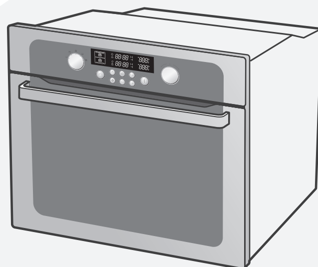
SAMSUNG

Návod na inštaláciu a použitie

Vstavaná rúra



BT63TDST
BT63TDFST

Návod na použitie



Údaje o varení a pečení sú informatívne.
Produkt je určený pre použitie v domácnosti.
Záručné podmienky strácajú svoju splatnosť, ak sa zariadenie používa na iné účely ako na domáce, napr. priemyselne, v stravovacích zariadeniach alebo pri obchodných aktivitách.

Obsah

SK

Používanie tohto návodu

Ďakujeme, že ste si vybrali vstavanú rúru Samsung.

Tento návod na použitie obsahuje dôležité informácie týkajúce sa bezpečnosti a pokyny, ktoré vám pomôžu pri používaní a údržbe tohto zariadenia.

Pred použitím zariadenia si pozorne prečítajte tento návod a uchovajte ho pre prípadné budúce použitie.

V texte sa používajú nasledovné symboly.

	
Dôležité	**Poznámka**

Bezpečnostné upozornenia

Inštaláciu tohto zariadenia môže vykonávať iba autorizovaný technik. Technik je zodpovedný za pripojenie zariadenia k elektrickej sieti a musí dodržiavať predpisy týkajúce sa bezpečnosti.

Tento výrobok musí byť uvedený do prevádzky autorizovanym subjektom s príslušnou kvalifikáciou. Výrobca preberá zodpovednosť za prípadné vady tohoto výrobku, ktoré sa na výrobku vyskytnú po jeho prevzatí spotrebiteľom v záručnej dobe iba za podmienky, že bol uvedený do prevádzky autorizovanym subjektom s príslušnou kvalifikáciou. Záručná doba začína plynúť odo dňa uvedenia výrobku do prevádzky, najneskôr však po troch týždňoch od prevzatia výrobku spotrebiteľom. Bližšie informácie získate na našej zákazníckej linke 0800-SAMSUNG (0800-726786).

Elektrická bezpečnosť

Ak sa rúra počas prevozu poškodila, nezapájajte ju.

- Zariadenie musí pripojiť k elektrickej sieti iba **špecializovaný autorizovaný elektrotechnik**.
- V prípade, že je zariadenie poškodené, nepoužívajte ho.
- **Opravy** môže vykonávať iba **autorizovaný technik**. Nesprávny pokus opraviť zariadenie môže ohroziť vás alebo niekoho iného. Ak rúru treba opraviť, obráťte sa na servisné centrum spoločnosti Samsung alebo na predajcu.
- Ak je sieťový kábel poškodený, musí byť vymenený za špeciálny kábel alebo kábel dostupný u výrobcu alebo u autorizovaného predajcu.
- Elektrické časti a káble sa nesmú dotýkať rúry.
- Rúra musí byť zapojená k elektrickej sieti, ktorá je chránená poistkou alebo ističom. Nikdy nepoužívajte predlžovacie šnúry alebo kompenzačné vedenie.
- Typový štítok je umiestnený na pravej strane dvierok.
- Pri čistení alebo opravách zariadenia musí byť zásuvka vytiahnutá zo zástrčky.
- Ak pripájate elektrické zariadenie do elektrickej zásuvky v blízkosti rúry, dávajte pozor.

VÝSTRAHA

Aby ste sa vyhli riziku úrazu elektrickým prúdom musí byť pri výmene žiarovky zariadenie vypnuté. Počas prevádzky rúry sú vnútorné časti veľmi horúce.

Záznam o inštalácii výrobku autorizovanym kvalifikovaným technikom:

Model:	Výrobné číslo:	
Dátum:	Inštaláciu vykonal:	Pečiatka, podpis:

Bezpečnostné upozornenia (pokračovanie)

SK

Bezpečnosť počas používania

- Rúra bola navrhnutá výhradne iba pre použitie v domácnosti.
- Počas používania sú vnútorné časti rúry veľmi horúce a môžu spôsobiť oheň. Nedotýkajte sa výhrevných častí zariadenia pokiaľ neprešla dostatočná doba pre ich vychladnutie.
- Nikdy nevkladajte do rúry horľavé materiály.
- Povrch rúry je pri dlhodobej prevádzke pri vysokých teplotách horúci.
- Počas pečenia, pri otváraní dvierok dávajte pozor na vychádzajúci horúci vzduch a paru, ktoré môžu spôsobiť poranenie.
- Pri pečení jedál, ktoré obsahujú alkohol, sa tento môže následkom vysokých teplôt odparovať a výpary môžu pri kontakte s horúcimi časťami rúry spôsobiť horenie.
- Pre vašu bezpečnosť nepoužívajte vysoko tlakové vodné čističe alebo parné čističe.
- Deti musia byť pri používaní rúry v bezpečnej vzdialenosti.
- Mrazené jedlá ako napríklad pizza, by sa mali piecť na mriežke na grilovanie. Pri použití plechu na pečenie sa môže tento plech deformovať z dôvodu veľkých rozdielov teplôt.
- Pokiaľ je rúra horúca, nelejte na jej dno vodu. Mohli by ste tým poškodiť smaltovaný povrch.
- Počas pečenia musia byť dvierka rúry zatvorené.
- Dávajte pozor pri otváraní dvierok ešte pred ukončením procesu čistenia parou; voda v spodnej časti je horúca.
- Nekladťe na spodnú časť rúry hliníkovú fóliu a neumiestňujte na ňu plechy na pečenie alebo plechovky. Hliníkové fólie blokujú tok tepla, čo môže spôsobiť poškodenie smaltovaných povrchov a znížiť tak účinok pečenia.
- Ovocné džúsy zanechávajú škvrny, ktoré sa nemusia dať odstrániť zo smaltovaného povrchu rúry. Ak pečiete veľmi riedke (vlhké) jedlá, použite hlbokú panvicu.
- Na otvorené dvierka rúry nekladťe ťažké predmety.
- Toto zariadenie nesmie byť obsluhované deťmi alebo nesvojprávnymi osobami bez dohľadu dospelej zodpovednej osoby, aby sa zabezpečilo bezpečné používanie zariadenia.
- Zariadenie udržujte mimo dosahu detí.

Informácie o likvidácii zariadenia

Likvidácia obalového materiálu

- Použité obalové materiály sú recyklovateľné.
- Obalové materiály odneste do kontajnera, ktorý je určený pre tento druh odpadu.

Likvidácia starých spotrebičov

VÝSTRAHA

Pred likvidáciou starých zariadení ich znefunkčnite, aby neboli zdrojom prípadného nebezpečenstva.

Spravte to tak, že odpojíte zariadenie od elektrickej siete a odstránite sieťovú šnúru.

Z dôvodu ochrany životného prostredia je dôležité, aby ste zariadenie odovzdali správnym spôsobom a na mieste tomu určenom.

- Zariadenie nie je možné likvidovať v netriedenom komunálnom odpade.
- Váš miestny úrad alebo miestna služba pre zber odpadu vám poskytne informácie o obdobiach zberu odpadu a miestach, kde možno tieto materiály odovzdať.

Inštalácia rúry

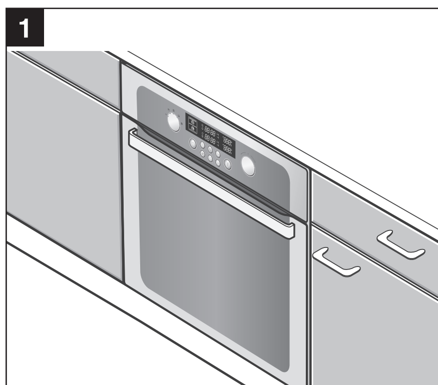
☛ Elektrickú inštaláciu tohto zariadenia musí vykonať iba autorizovaný elektrotechnik.
Rúra musí byť inštalovaná podľa pokynov uvedených v tomto návode.
Po inštalácii odstráňte z dvierok ochranné fólie.
Po inštalácii odstráňte z vnútorných častí zariadenia ochranné pásky.

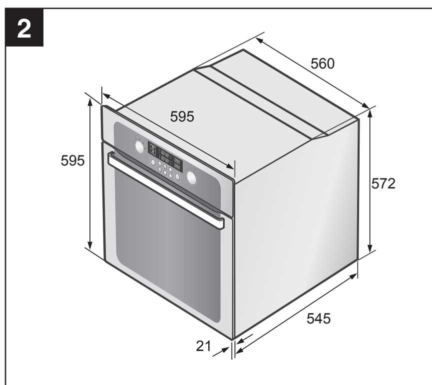
Bezpečnostné pokyny pre montážnych pracovníkov

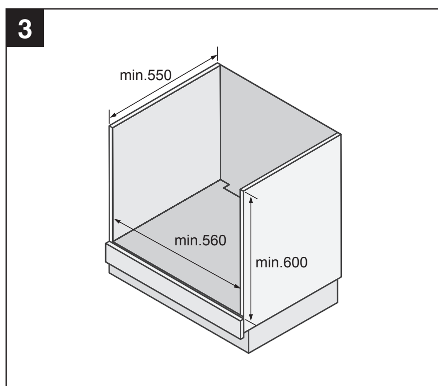
- Počas inštalácie zabezpečte, aby časti pod napätím neboli po inštalácii voľne dostupné.
- Jednotka, ku ktorej je zariadenie zapojené, musí spĺňať požiadavky normy DIN 68930 pre dodržanie stability.

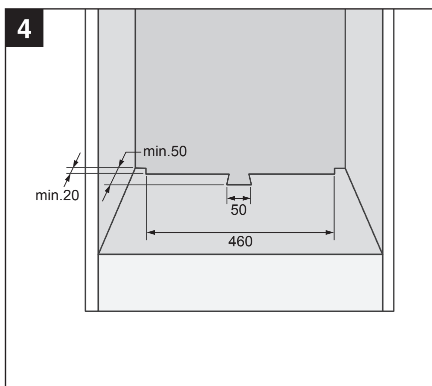
Inštalácia vstavanej rúry pod pracovnú dosku linky

- Zaistite, aby mal priestor, do ktorého rúru inštalujete, minimálne také rozmery ako má samotná rúra.
- Keď je rúra umiestnená v skrinke, pripevnite ju skrutkami z obidvoch strán.





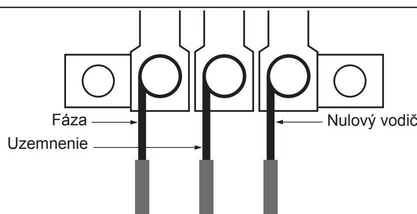




SK

5

Pripojenie rúry k elektrickej sieti
(H05VV-F, H05RR-F, Min. 1,5 m, 1,5~2,5 mm²)



Pripojenie k elektrickej sieti

Elektrické zapojenie musí byť vykonané tak, ako je to vyznačené na štítku na zadnej strane zariadenia a musí ho vykonať elektrotechnik, ktorý musí zabezpečiť aby zariadenie bolo zapojené v súlade s bezpečnostnými predpismi a normami.

V prípade, že zariadenie nie je pripojené k elektrickej sieti pomocou zásuvky, viac-pólový spínač (s medzerou medzi kontaktmi minimálne 3 mm) musí byť namontovaný na strane napájania tak, aby spĺňal bezpečnostné požiadavky.

✉ Po pripojení k elektrickej sieti sa inicializujú elektrické časti rúry; toto na niekoľko sekúnd zníži intenzitu osvetlenia. Napájací kábel (H05 RR-F alebo H05 VV-F, Min. 1,5 m, 1,5~2,5 mm²) musí byť dostatočne dlhý, aby mohol byť pripojený k prednej časti jednotky vo vstavanej rúre položenej na podlahe.

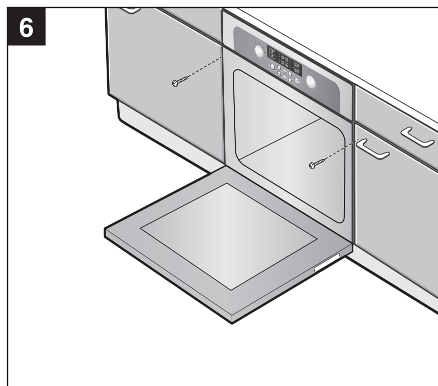
Otvorte kryt nachádzajúci sa na zadnej, spodnej strane zariadenia (použitím plochého skrutkovača) a úplne odskrutkujte spojovacie skrutky a svorku kábla pred tým, ako pripojíte vodiče k príslušným konektorom.

Ochranný vodič musí byť pripojený ku konektoru (⏚) na rúre.

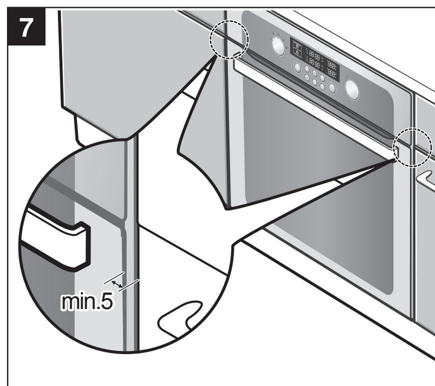
Ak zariadenie pripájate k elektrickej sieti pomocou zásuvky, musí byť táto zásuvka ľahko dostupná aj po umiestnení.

Výrobca nezodpovedá za prípadné nehody vzniknuté kvôli neexistujúcemu alebo nesprávnemu uzemneniu.

6



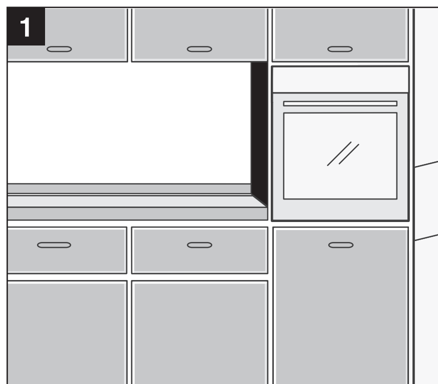
7

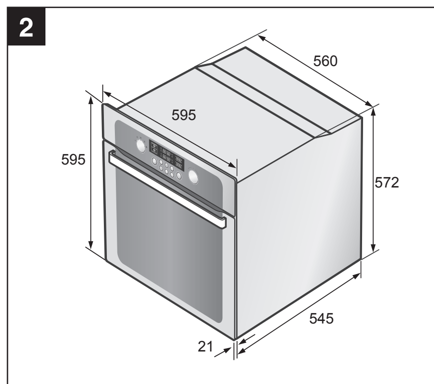


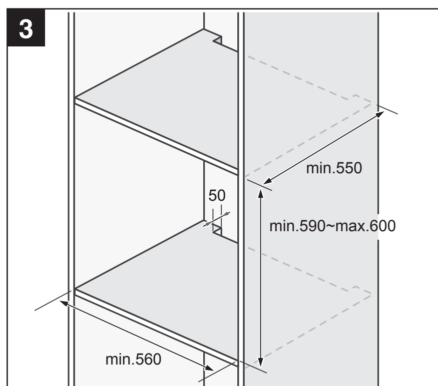
SK

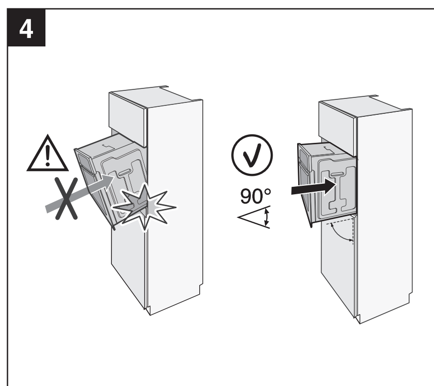
Inštalácia vstavanej rúry pod pracovnú dosku linky

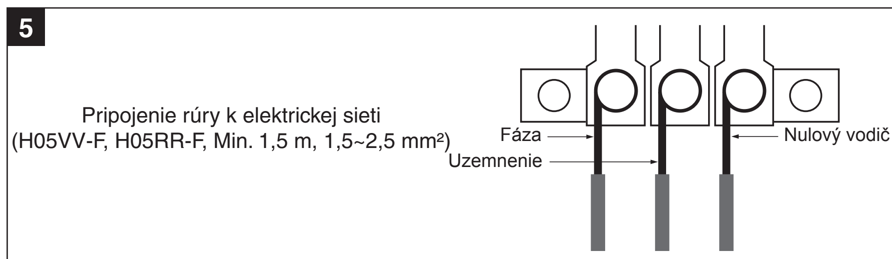
- Zaistite, aby mal priestor, do ktorého rúru inštalujete, minimálne také rozmery ako má samotná rúra.
- Zariadenie musí byť umiestnené na požadovanom mieste pod vhodným uhlom.





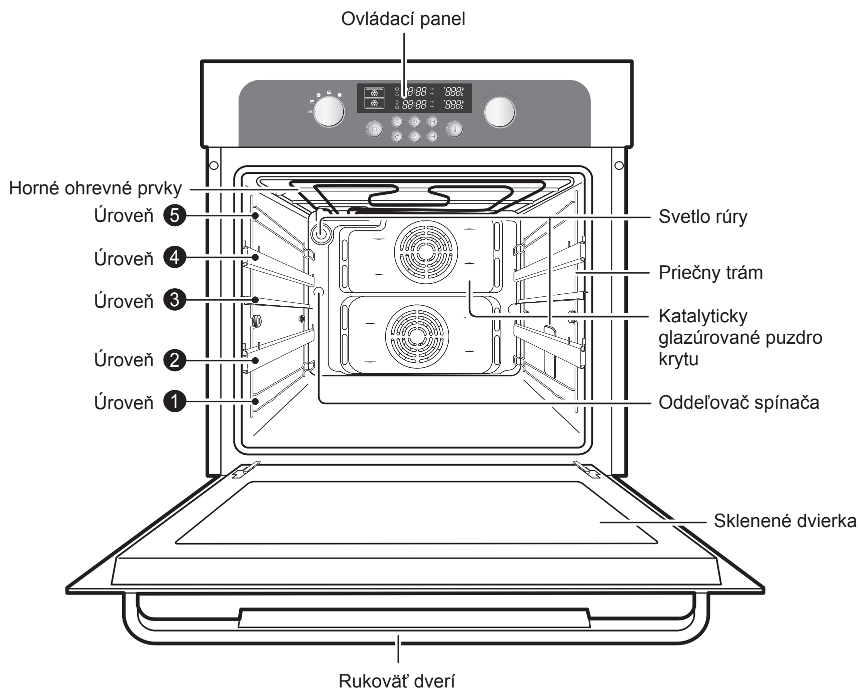






SK

Rúra





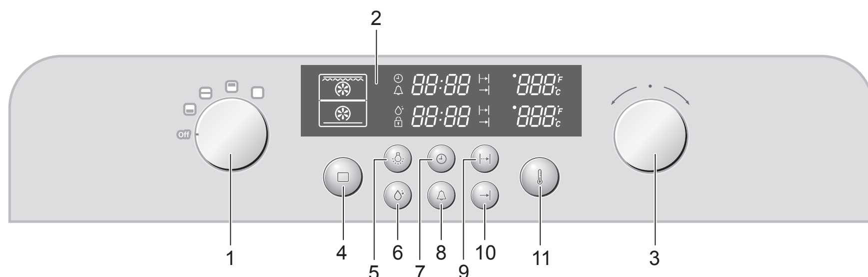
Pozícia vodiacich líšt je číslované zdola nahor.

Pozície 4 a 5 sa používajú najmä pri funkcii grilu.

Pre použitie správnej pozície vodiacej lišty si pozrite sprievodcu pečením, ktorý sa nachádza v tomto návode na použitie.

SK

Ovládanie rúry



1. Ovládač pre výber rozdelenia
2. Displej
3. Ovládač pre nastavenie času / teploty
4. Tlačidlo - rúra
5. Tlačidlo - osvetlenie
6. Tlačidlo - čistenie parou
7. Tlačidlo - hodiny
8. Tlačidlo - kuchynský časovač
9. Tlačidlo - čas pečenia
10. Tlačidlo - čas ukončenia pečenia
11. Tlačidlo - teplota

✉ **Ovládač pre výber rozdelenia** a **ovládač nastavenia času / teploty** sa vysúvajú. Ak nimi chcete otáčať, najskôr ich zatlačte.

Špeciálne funkcie

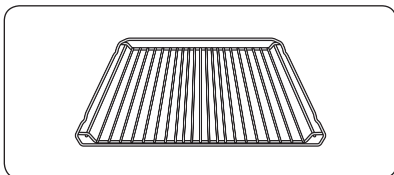
Rúra je vybavená týmito špeciálnymi funkciami.

- Režim rozdelenia: Ak je vložený oddeľovač, funkcia rozdelenia dovoľuje piecť nezávisle na dvoch oddelených častiach, čím sa dosahuje vyššia účinnosť energie a efektivita pri pečení.
- Čistenie parou: Funkcia samočistenia rúry využíva silu pary pre odstránenie tukov a nečistôt a umožňuje tak bezpečnejšie vyčistiť vnútorný priestor rúry.

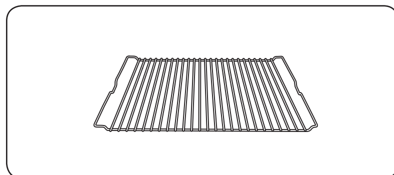
SK

Príslušenstvo

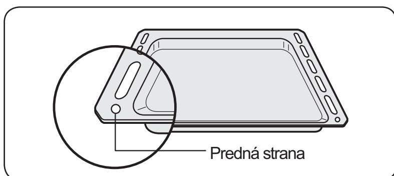
S rúrou je dodávané nasledovné príslušenstvo.



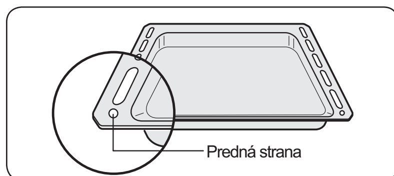
1 **Mriežka na grilovanie**, pre nádoby s jedlom, pokrmy v plechovke a podnosy na grilovanie.



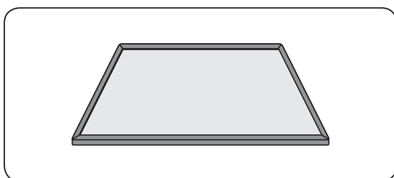
2 **Rošt na pečenie**.



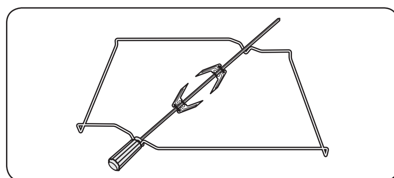
3 **Plech na pečenie**, pre koláče a zákusky.



4 **Hlboká panvica,** pre pečenie alebo zachytávanie šťavy z mäsa alebo masti.

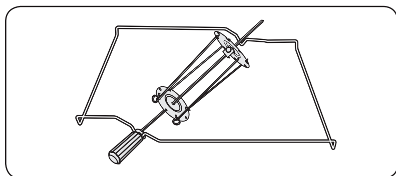


5 **Oddeľovač,** pre režim horného, dolného alebo dvojitého ohrevu. Vložte na pozíciu 3. Na zadnej strane vnútornej steny zariadenia je spínač, ktorý sa zopne po vložení oddeľovača. Zasuňte ho úplne dozadu.



6 **Ražeň na grilovanie** (BT63TDFST) zahrňuje ražeň, 2 hroty, odnímateľnú rukoväť a vidlicu, ktoré môžete umiestniť na 3. pozíciu. Pre použitie grilu, zasuňte ražeň do otvoru na zadnej vnútornej stene rúry. Pri používaní ražňa, umiestnite hlbokú panvicu na pozíciu 1.

SK

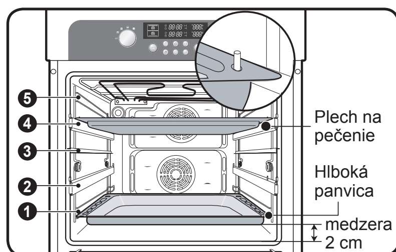


7 Ražeň na grilovanie a prípravu kebabu. (BT63TDFST)

PRE JEHO POUŽITIE:

- Umiestnite hlbokú panvicu na pozíciu 1 pre zachytávanie šťavy alebo do spodnej časti rúry, ak kusy jedla, ktoré chcete piecť sú príliš veľké.
- Nasuňte jednu z vidlíc na ražeň; upevnite kúsky mäsa, ktoré chcete piecť na ražeň;
- Predvarené zemiaky a zeleninu môžete poukladať po krajoch hlbokej panvice, ak ich chcete piecť v tom istom čase naraz.
- Uložte vidlicu na prostrednú vodiacu lištu a umiestnite ju tak, aby bola časť tvaru „v“ vpredu.
- Pre jednoduchšiu manipuláciu s ražňom, môžete na jeho tupý koniec zaskrutkovať rukoväť.
- Umiestnite ražeň na vidlicu označeným koncom smerom dozadu a jemne zatlačte až pokiaľ sa koniec ražňa nedostane do otočného mechanizmu v zadnej časti rúry. Tupý koniec ražňa sa musí nachádzať pri tvare „v“. (Ražeň má dva výstupky, ktoré by mali byť čo najbližšie k dvierkam rúry, aby zabránili posúvaniu ražňa dopredu. Tieto výstupky sú tiež svorkami rukoväte).
- Pred začiatkom pečenia odskrutkujte rukoväť. Po ukončení pečenia zaskrutkujte rukoväť naspäť pre jednoduchšie vyberanie roštu z vidlice.

Časti a funkcie (pokračovanie)



Plech na pečenie, hlboká panvica a mriežka na grilovanie musia byť správne zasunuté vo vodiacich lištách. Pri vyberaní hotových jedál z rúry, dávajte pozor na horúci riad a ich povrchy.

Teleskopické vodiace prvky sú vložené v 2. a 4. úrovni. V prípade drôtených vodiacich prvkov musí byť príslušenstvo vždy vložené vo vodiacich zásuvných prvkoch.

Príklad	Pozícia 1: Hlboká panvica
	Pozícia 4: Plech na pečenie

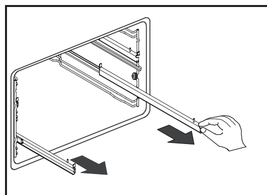
✉ V prípade použitia hlbokej panvice alebo plechu na pečenie pre zachytávanie šťavy z pripravovaných jedál sa uistite, že sú panvica alebo plech správne zasunuté vo vodiacich lištách. Keby sa toto príslušenstvo dotýkalo spodnej vnútornej časti rúry, mohol by sa poškodiť smaltovaný povrch. Plechy a panvice umiestnené na pozícii 1 musia byť vzdialené od spodnej vnútornej časti rúry minimálne 2 cm.

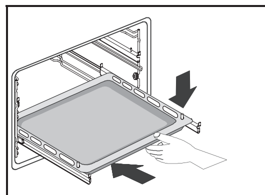
Teleskopické zásuvné vodiace prvky

✉ Teleskopické zásuvné vodiace prvky a iné príslušenstvo rúry sa môžu veľmi zahriať! Používajte chňapky alebo inú vhodnú ochranu! Teleskopické zásuvné vodiace prvky sa nachádzajú v rúre na pravej a ľavej strane v troch rôznych úrovniach.

- Aby ste vložili mriežku, plech na pečenie alebo praženie, najskôr vysuňte teleskopické vodiace prvky pre jednu konkrétnu úroveň.
- Umiestnite plech alebo panvicu na vodiace prvky a zatlačte ich úplne do rúry.

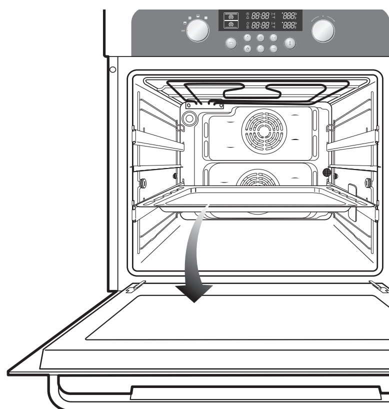
Dvierka rúry zatvorte iba potom, čo ste do rúry zatlačili teleskopické vodiace prvky.





SK

Používanie príslušenstva



Oddeľovač, rošt na pečenie a hlboká panvica

Umiestnenie oddeľovača
Vložte oddeľovač na pozíciu 3.

Umiestnenie mriežky na grilovanie
Vložte rošt na pečenie na požadovanú pozíciu.

Umiestnenie plechu na pečenie alebo hlbokej panvice
Vložte plech na pečenie a/alebo hlbokú panvicu na požadovanú pozíciu.

VÝSTRAHA

Pri pečení s použitím režimu dolného, horného alebo dvojitého ohrevu, musíte použiť oddeľovač.

Bezpečnostná poistka

- Ak nie je zadaný čas trvania pečenia, rúra sa automaticky vypne po čase, ktorý je uvedený nižšie.

Časy vypnutia pre rôzne nastavenia teploty

Do 105 °C	16 hodín
Od 105 °C do 240 °C	8 hodín
Od 245 °C do 300 °C	4 hodiny

- Elektrické zapojenie tejto rúry obsahuje tepelný vypínací systém. Ak sa rúra zohreje na nadmerne vysokú teplotu, systém odpojí napájanie ohrievacích telies na určitý čas.

Chladiaci ventilátor

Počas pečenia je bežné, že ventilátor odvádza horúci vzduch z prednej časti rúry.

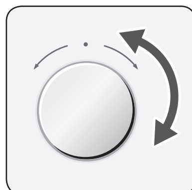
- Chladiaci ventilátor pokračuje v odvádzaní horúceho vzduchu aj po použití rúry. Vypne sa vtedy, keď teplota vo vnútri rúry klesne pod 60 °C alebo po uplynutí 22 minút.

SK

Nastavenie hodín

Po prvom pripojení zariadenia k elektrickej sieti, displej na ovládacom paneli sa na krátky okamih úplne rozsvieti. Po uplynutí 3 sekúnd začne blikať symbol hodín, ktorý ukazuje nastavenie 12:00. Rúru nie je možné používať, pokiaľ nie je nastavený čas.



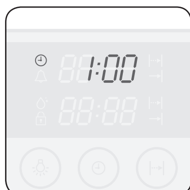



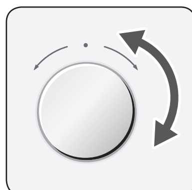
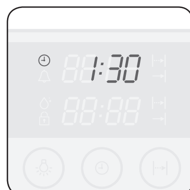

1 Pokiaľ nie je nastavený čas, rúru nie je možné používať. Po prvom pripojení zariadenia k elektrickej sieti, bude na displeji blikať symbol“ ” a “12:00”. Stlačte **tlačidlo hodiny**. Bude blikať symbol “ ” a “12: ”.

2 Otáčaním **ovládača pre nastavenie času / teploty** nastavte hodiny.

Napríklad pre nastavenie času 1:30

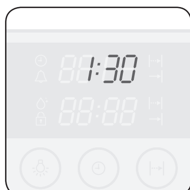
Počkajte asi 10 sekúnd. Hodiny prestanú blikať a zobrazí sa nastavenie hodín.

3 Stlačte **tlačidlo hodiny**. Bude blikať symbol „ ” a “ :00”

4 Otáčaním **ovládača pre nastavenie času / teploty** nastavte minúty. Začne blikať symbol “ ”.

5 Pre ukončenie nastavenia hodín stlačte **tlačidlo hodiny** alebo počkajte asi 10 sekúnd. Zobrazí sa symbol “ ” a zobrazenie “30” prestane blikať. Na displeji sa zobrazí aktuálny čas. Zariadenie je teraz pripravené na použitie.

SK

Čistenie po zakúpení

Pred prvým použitím rúru dôkladne vyčistite.

 Nepoužívajte ostré alebo abrazívne prostriedky. Mohli by ste tým poškodiť povrch rúry. V prípade rúry so smaltovanými prednými časťami, použite vhodné čistiace prostriedky.

Pre vyčistenie rúry

1. Otvorte dvierka. Zapne sa osvetlenie rúry.

2. Vyčistite všetky časti rúry, príslušenstvo a vodiace lišty vyčistite teplou vodou alebo v umývačke riadu a vysušte ich pomocou jemnej handričky.

3. Rovnako vyčistite aj vnútorné časti rúry.

4. Utrite prednú časť rúry navlhčenou handričkou.

Pri prvom použití skontrolujte, či je správne nastavený čas. Vyberte z rúry všetko príslušenstvo a nechajte prázdnu rúru so zatvorenými dvierkami pri nastavenej teplote 200 °C na jednu hodinu zapnutú. Zo zariadenia ucítite nepríjemný zápach, ktorý vzniká vypálením ochranných látok. Zabezpečte, aby bola vaša kuchyňa počas tejto doby dobre vetraná.

Funkcie rúry

Táto rúra môže pracovať v nasledovných režimoch

1. Tradičná rúra

Odporúčaná teplota: 200 °C
Režim tradičnej rúry je ideálny pre pečenie a praženie jedál pripravovaných na jednom rošte. Spustia sa horné aj dolné ohrevné telesá, ktoré udržiavajú prednastavenú teplotu.

Pred spustením pečenia by ste mali rúru predhriať.
(Rúru môžete predhriať v aktuálnom režime „tradičná rúra“ alebo v režime „horný + konvekčný ohrev“)

Pripravovaný pokrm	Pozícia pečenia	Teplota (°C)	Príslušenstvo	Čas (min.)
Mrazené lazane (500-1000 g)	3	180-200	Mriežka na grilovanie	40-50
Dorado a ryba podobnej veľkosti (300-1000 g) 3-4 rezy na každej strane POKVAPKAŤ OLEJOM	3/2	240	Mriežka na grilovanie / plech na pečenie (pre zachytávanie šťavy)	15-20
Rybie filé (500 - 1000 g) 3-4 rezy na každej strane POKVAPKAŤ OLEJOM	3	200	Plech na pečenie	13-20
Mrazené karbonátky (mleté mäso a mäso so šunkovou, syrovou alebo hubovou plnkou) (350 - 1000 g) POKVAPKAŤ OLEJOM	3	200	Plech na pečenie	25-35
Mrazené karbonátky z mletého mäsa, mrkvy, cvikly alebo zemiakov (350 - 1000 g) POKVAPKAŤ OLEJOM	3	200	Plech na pečenie	20-30
Bravčové karé s kosťou (500 -1000 g) POKVAPKAŤ OLEJOM, PRIDAŤ SOĽ A PAPRIKU	3/2	200	Mriežka na grilovanie / plech na pečenie (pre zachytávanie šťavy)	40-50
Pečené zemiaky (rozkrojené na polovice) (500-1000 g)	3	180-200	Plech na pečenie	30-45
Mäsová rolka s hubovou plnkou Mrazené (500-1000 g) POKVAPKAŤ OLEJOM	3	180-200	Plech na pečenie	40-50

SK

2. Horný + konvekčný ohrev
Odporúčaná teplota: 190 °C
Horný ohrevný prvok sa zapne a ventilátor nepretržite funguje, aby cirkuloval horúci vzduch.

Pred spustením pečenia by ste mali rúru predhriať.
(Rúru môžete predhriať v aktuálnom režime alebo v režime „horný + konvekčný ohrev“)

Pripravovaný pokrm	Pozícia pečenia	Teplota (°C)	Príslušenstvo	Čas (min.)
Bravčové mäso s kosťou (1000 g) POKVAPKAŤ OLEJOM, PRIDAŤ SOĽ A PAPRIKU	3/2	180-200	Mriežka na grilovanie / plech na pečenie (pre zachytávanie šťavy)	50-65
Bravčové pliecko v alobale (1000-1500 g) Uprednostnite marinované mäso	2 alebo 3	180-230	Plech na pečenie	60-120
Celé kurča (700-1500 g) POKVAPKAŤ OLEJOM, PRIDAŤ SOĽ A PAPRIKU	2 alebo 3	190-200	Plech na pečenie	40-55
Kuracie alebo rybacie steaky (400-800 g) POKVAPKAŤ OLEJOM, PRIDAŤ SOĽ A PAPRIKU	2 alebo 3	180-200	Plech na pečenie s roštom na pečenie	15-35
Piškótový koláč (sušienky) (1000 g)	2 alebo 3	180	Hlboká panvica	20

3. Konvekčný ohrev

Odporúčaná teplota: 170 °C

Tento režim je vhodný na pečenie jedla umiestneného maximálne na tretej pozícii a je tiež vhodný na opekanie. Rúra je vyhrievaná ohrevným telesom na zadnej stene a ventilátor konštantne vháňa horúci vzduch.

Pred spustením pečenia by ste mali rúru predhriať.
(Rúru môžete predhriať v aktuálnom režime „tradičná rúra“ alebo v režime „horný + konvekčný ohrev“)

Pripravovaný pokrm	Pozícia pečenia	Teplota (°C)	Príslušenstvo	Čas (min.)
Jahňacie mäso (350-700 g) POKVAPKAŤ OLEJOM, PRIDAŤ SOĽ A PAPRIKU	3/2	190-200	Mriežka na grilovanie / plech na pečenie (pre zachytávanie šťavy)	40-50
Banány s čokoládou v alobale, oriešky a hnedý cukor 3-5 ks. Každý zabaľte do alobalu s 3-4 kockami cukru (pokvapkajte vodou s cukrom) Nakrájajte na malé kúsky, pridajte 10-15 g čokolády, 5-10 g orieškov.	3	220-240	Mriežka na grilovanie	15-25
Pečené jablká 5-8 ks x 150-200 g Vyberte formy, pridajte cukor. Vložte do panvice s vodou	3	200-220	Mriežka na grilovanie	15-25
Karbonátky z mletého mäsa (300-600 g) POKVAPKAŤ OLEJOM	3	195	Plech na pečenie	18-25
Mäsová rolka s plnkou (mleté mäso) (500-1000 g) POKVAPKAŤ OLEJOM	3	180-200	Plech na pečenie	50-65

SK

4. Veľký gril

Odporúčaná teplota: 240 °C

Tento režim je vhodný na grilovanie veľkého množstva nakrájaného mäsa ako steaky, rezne a ryby. Je tiež vhodný na opekanie. Spustí sa horné ohrevné teleso a gril.

Pred spustením pečenia by ste mali rúru predhriať.
(Rúru môžete predhriať v aktuálnom režime „Veľký gril" alebo v režime „Horný + konvekčný ohrev")

Pripravovaný pokrm	Pozícia pečenia	Teplota (°C)	Príslušenstvo	Čas (min.)
Klobásy 5-10 ks	4/3	200	Mriežka na grilovanie / plech na pečenie (pre zachytávanie šťavy)	10-15
Poľovnícke klobásy 8-10 ks POKVAPKAŤ OLEJOM	4/3	200	Mriežka na grilovanie / plech na pečenie (pre zachytávanie šťavy)	10-12
Hrianky 5-10 ks	4	240	Mriežka na grilovanie	1. strana 02 - 03 Obráťte 2. strana 02 - 03
Syrové hrianky 5-10 ks	3/2	200	Mriežka na grilovanie / plech na pečenie (pre zachytávanie syra)	8-12
Mrazené palacinky s plnkou (200-500 g) VLOŽTE DO STUDENEJ RÚRY (pred predhrievaním), POKVAPKAŤ OLEJOM	3	200	Plech na pečenie	20-30

5. Malý gril

Odporúčaná teplota: 240 °C

Tento režim je vhodný na grilovanie menšieho množstva jedla ako sú steaky, rezne, ryby a hrianky umiestnené v strede plechu. V prevádzke je iba horné ohrevné teleso.

Pred spustením pečenia by ste mali rúru predhriať.
(Rúru môžete predhriať v aktuálnom režime, v režime „malý gril“ alebo „horný + konvekčný ohrev“)

Pripravovaný pokrm	Pozícia pečenia	Teplota (°C)	Príslušenstvo	Čas (min.)
Syr na vyprážanie, mrazený (2x75 g-4x75 g) VLOŽTE DO STUDENEJ RÚRY (pred predhrievaním)	3	200	Mriežka na grilovanie	10-12
Syrovo paradajkové bagety (francúzsky chlieb) (so šunkou, so salámou), mrazené	3/2	200	Mriežka na grilovanie / plech na pečenie (pre zachytávanie syra)	15-20
Rybie prsty (300-700 g) VLOŽTE DO STUDENEJ RÚRY (pred predhrievaním), POKVAPKAŤ OLEJOM	3/2	200	Mriežka na grilovanie / plech na pečenie (pre zachytávanie syra)	15-25
Mrazený fish burger (300-600 g) VLOŽTE DO STUDENEJ RÚRY, POKVAPKAŤ OLEJOM	3	180-200	Plech na pečenie	20-35
Mrazená pizza (300-500 g) VLOŽTE DO STUDENEJ RÚRY (pred predhrievaním)	3/2	180-200	Mriežka na grilovanie / plech na pečenie (pre zachytávanie syra)	23-30

SK

6. Dolný + konvekčný ohrev

Odporúčaná teplota: 190 °C

Režim dolného + konvekčného ohrevu je vhodný pre jedlá s polevou a chrumkavým základom, ako aj pizza, plnený koláč, ovocný koláč a tvarohový koláč.

Pred spustením pečenia by ste mali rúru predhriať.
(Rúru môžete predhriať v aktuálnom režime, v režime „dolný + konvekčný ohrev“ alebo „horný + konvekčný ohrev“)

Pripravovaný pokrm	Pozícia pečenia	Teplota (°C)	Príslušenstvo	Čas (min.)
Mrazený koláč z kysnutého cesta s jablkami (350-700 g)	3	180-200	Mriežka na grilovanie	15-20
Nadýchané koláčiky s plnkou, mrazené (300-600 g) POTRITE S VAJEČNÝM BIELKOM, VLOŽTE DO STUDENEJ RÚRY (pred predhrievaním)	3	180-200	Plech na pečenie	25
Mäsové gule s omáčkou (250-500 g) POUŽITE PANVICU NA OPEKANIE	3	180-200	Panvica umiestnená na mriežke na grilovanie	25-35
Nadýchané koláčiky (500-1000 g) POTRITE S VAJEČNÝM BIELKOM	3	180	Plech na pečenie	15-23
Cannelloni s omáčkou (250-500 g) POUŽITE PANVICU	3	180	Panvica umiestnená na mriežke na grilovanie	22-30
Koláč z kysnutého cesta s plnkou (600-1000 g) POTRITE S VAJEČNÝM BIELKOM	3	180-200	Plech na pečenie	20-30

7. Dvojitý ohrev

Pri tých modeloch, kde sa nachádza funkcia dvojitého ohrevu, môžete naraz pripravovať dve jedlá pri použití dvoch rôznych režimov použitím oddeľovača.

Napríklad, môžete piecť jablkový koláč v dolnej časti rúry so steakom z mäsa v hornej časti rúry.

Pred spustením pečenia by ste mali rúru predhriať.

Rúru môžete predhriať v akomkoľvek režime podľa vášho výberu aj v aktuálnom alebo „horný + konvekčný ohrev“.

Variant 1

ČASŤ	Pripravovaný pokrm	Pozícia pečenia	Režim pečenia	Teplota (°C)	Príslušenstvo	Čas (min.)
HORNÁ RÚRA	**Kuracie alebo rybacie steaky (400-800 g)** POKVAPKAŤ OLEJOM, PRIDAŤ SOĽ A PAPRIKU	4	Horný + konvekčný ohrev	180-200	Plech na pečenie s roštom na pečenie na vrchu	15-35
DOLNÁ RÚRA	**Mrazený koláč z kysnutého cesta s jablkami (350-700 g)**	1	Dolný + konvekčný ohrev	180-200	Mriežka na grilovanie	15-20

Variant 2

ČASŤ	Pripravovaný pokrm	Pozícia pečenia	Režim pečenia	Teplota (°C)	Príslušenstvo	Čas (min.)
HORNÁ RÚRA	**Kuracie alebo rybacie steaky (400-800 g)** POKVAPKAŤ OLEJOM, PRIDAŤ SOĽ A PAPRIKU	4	Horný + konvekčný ohrev	180-200	Plech na pečenie s roštom na pečenie na vrchu	15-35
DOLNÁ RÚRA	**Nadýchané koláčiky s plnkou, mrazené (300-600 g)** POTRITE S VAJEČNÝM BIELKOM, VLOŽTE DO STUDENEJ RÚRY (pred predhrievaním)	1	Dolný + konvekčný ohrev	180-200	Plech na pečenie	25

SK

Testovanie riadov

V súlade so štandardom EN 60350.

1. Pečenie

Odporúčania pre pečenie platia pre predhriatu rúru.

Typ pokrmu	Riad a poznámky	Pozícia pečenia	Režim pečenia	Teplota °C	Čas (min.)
Malé koláče	Plech na pečenie	3	Tradičná rúra	160-180	15-25
	Hlboká panvica + plech na pečenie	1+4	Konvekčný ohrev	150-170	20-30
Tenká piškóta Koláč	Plech na pečenie s mriežkou na grilovanie (Tmavo sfarbené, ø 26 cm)	2	Tradičná rúra	160-180	20-30
Jablkový koláč	Mriežka na grilovanie + plech na pečenie + 2 formy na koláče (Tmavo sfarbené, ø 20 cm)	1+3	Konvekčný ohrev	170-190	80-100
	Mriežka na grilovanie + 2 formy na koláče (Tmavo sfarbené, ø 20 cm)	1 Umiestnené po diagonále	Tradičná rúra	170-190	70-80

2. Grilovanie

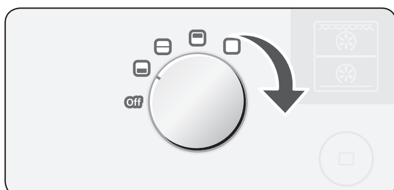
Predhrejte prázdnu rúru na 5 minút použitím funkcie gril. Túto funkciu používajte s teplotou nastavenou maximálne na 300 °C.

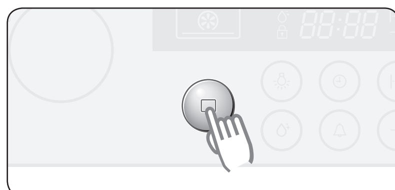
Typ pokrmu	Riad a poznámky	Pozícia pečenia	Režim pečenia	Teplota °C	Čas (min.)
Biely chlieb Hrianky	Mriežka na grilovanie	5	Veľký gril	300	1str. 1-2 2 str. 1-1½
Beef burger (hovädzí)	Mriežka na grilovanie/ hlboká panvica (pre zachytávanie masti)	4	Veľký gril	300	1 str. 7-10 2 str. 6-9

SK

Nastavenie režimu rozdelenia

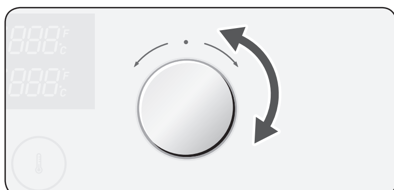
Pri hornom, dolnom a dvojitom režime ohrevu, nastavte **ovládač pre výber rozdelenia** do polohy „OFF“. Pre jednoduchý režim nastavte polohu inú ako „OFF“. Pomocou **ovládača pre výber rozdelenia** vyberte požadovaný režim. Pre ďalšie informácie, pozri tabuľku nižšie.





1 Otáčaním **ovládača pre výber rozdelenia** vyberte požadovanú časť.

2 Stlačte **tlačidlo rúra**.



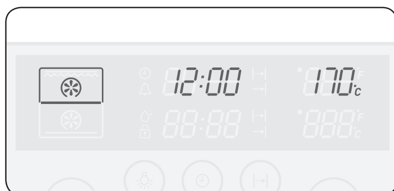
3 Otáčaním **ovládača pre nastavenie času / teploty** vyberte požadovanú funkciu. Po uplynutí 3 sekúnd, ak nie sú dostupné už žiadne ďalšie nastavenia, rúra sa automaticky spustí v požadovanom režime a so zvolenou funkciou.

Režim rozdelenia	Symbol	Funkcia rúry	Vložiť oddeľovač	Informácie o používaní
Vypnutý	Off			
Horný režim		1. Konvekčný ohrev 2. Horný + konvekčný ohrev 3. Veľký gril	Áno	Tento režim šetrí energiu a čas pri pečení malých množstiev jedál.
Dvojitý režim		Funkcia hornej aj dolnej časti	Áno	Môžete variť dva druhy jedál naraz pri dvoch rôznych teplotách.
Dolný režim		1. Konvekčný ohrev 2. Dolný + konvekčný ohrev	Áno	Tento režim šetrí energiu a čas pri pečení malých množstiev jedál.
Jednoduchý režim		1. Konvekčný ohrev 2. Horný + konvekčný ohrev 3. Tradičná rúra 4. Veľký gril 5. Malý gril 6. Dolný + konvekčný ohrev	Nie	

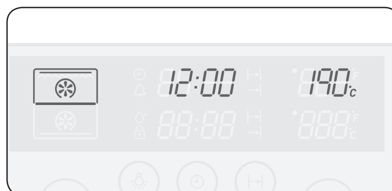
SK

Horný režim

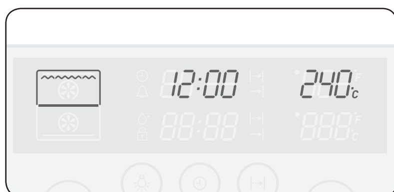
Spustí sa iba horné ohrevné teleso. Oddeľovač musí byť vložený.



Konvekčný ohrev



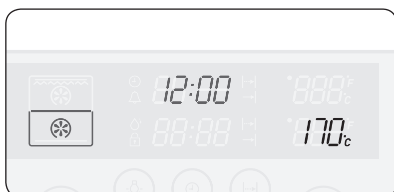
Horný + konvekčný ohrev



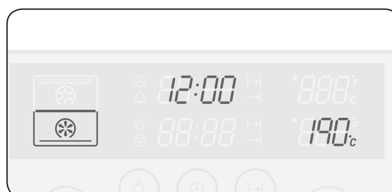
Veľký gril

Dolný režim

Spustí sa iba dolné ohrevné teleso. Oddeľovač musí byť vložený.



Konvekčný ohrev



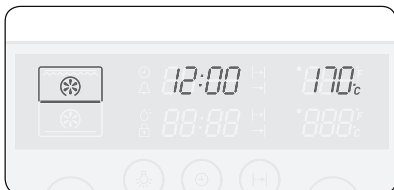
Dolný + konvekčný ohrev

SK

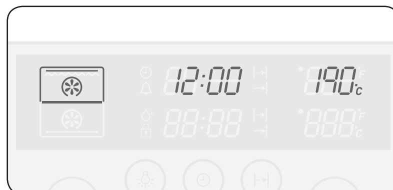
Dvojitý režim

Je spustený naraz aj horný aj dolný ohrev. Je možné nastaviť, ktorý režim sa aktivuje ako prvý. Keď sa ukončí pečenie jedného z jedál v dvojitom režime a chcete zmeniť čas pečenia alebo teplotu druhej časti, otáčaním **ovládača pre výber rozdelenia** vyberte požadovanú časť (hornú alebo dolnú), ktorá má byť v prevádzke. Musí byť vložený oddeľovač.

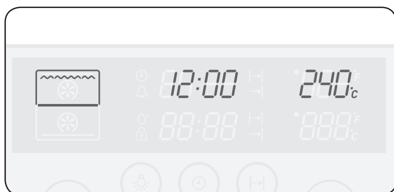
Dvojitý režim 1: Najskôr sa spustí ohrev hornej časti. Ak stlačíte **tlačidlo rúra** alebo v priebehu 15 sekúnd od výberu ohrevu hornej časti nenastavíte žiadne ďalšie možnosti, rúra spustí ohrev dolnej časti.



Konvekčný ohrev

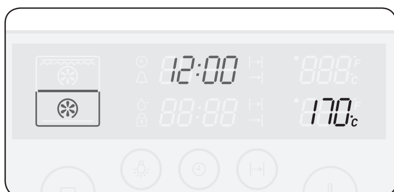


Horný + konvekčný ohrev

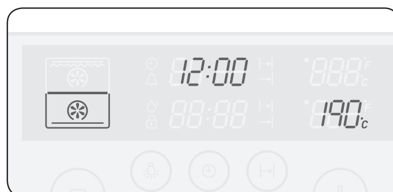


Veľký gril

Dvojitý režim 2: Po spustení ohrevu hornej časti, ak stlačíte **tlačidlo rúra** alebo v priebehu 15 sekúnd nenastavíte žiadne ďalšie možnosti, rúra spustí ohrev dolnej časti. Je spustený naraz aj horný aj dolný ohrev.



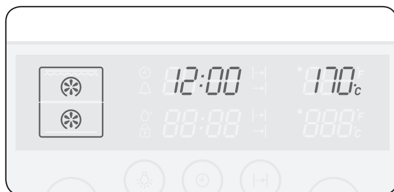
Konvekčný ohrev



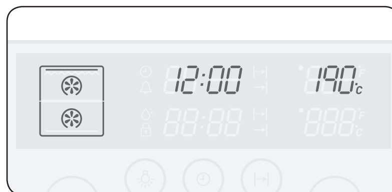
Dolný + konvekčný ohrev

Používanie rúry (pokračovanie)

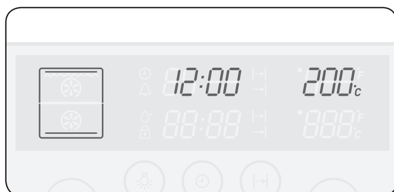
Jednoduchý režim



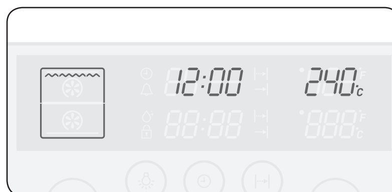
Konvekčný ohrev



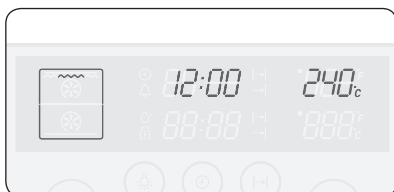
Horný + konvekčný ohrev



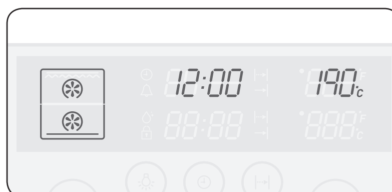
Tradičná rúra



Veľký gril



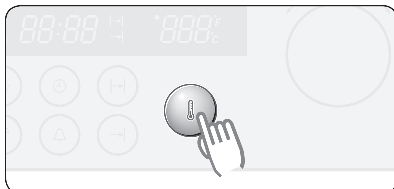
Malý gril

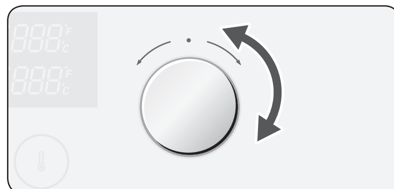


Dolný + konvekčný ohrev

Nastavenie teploty v rúre

V jednoduchom, hornom alebo dolnom režime





1 Stlačte **tlačidlo pre nastavenie teploty**.

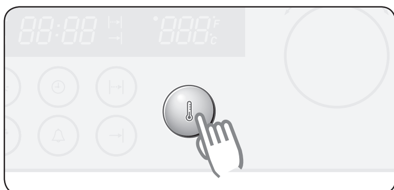
2 Otáčaním **ovládača pre nastavenie času / teploty** zvyšujete teplotu vždy o 5 °C.

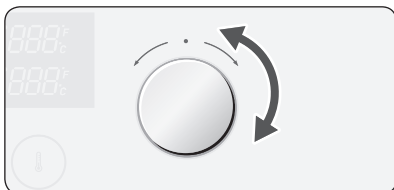
Jednoduchý režim (Veľký a malý gril)	40 °C – 250 °C (40 °C – 300 °C)
Horný režim	40 °C – 250 °C
Dolný režim	40 °C – 250 °C

✉ Počas pečenia môžete teplotu meniť.

Pri nastavení režimu rúry, horné a dolné ohrevné teleso sa počas pečenia striedavo zapína a vypína, čím sa reguluje a udržuje teplota v rúre.

V dvojitom režime





1 Stlačte **tlačidlo pre nastavenie teploty** (horný režim).
Stlačte dvakrát **tlačidlo pre nastavenie teploty** (dolný režim).

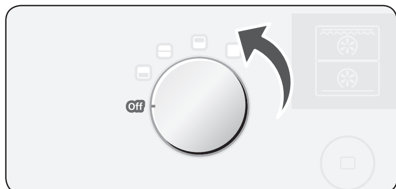
2 Otáčaním **ovládača pre nastavenie času / teploty** zvyšujete teplotu vždy o 5 °C.

Horný režim (Veľký gril)	160 °C – 250 °C (200 °C – 250 °C)
Dolný režim	160 °C – 250 °C

✉ Počas pečenia môžete teplotu meniť.

SK

Vypnutie rúry

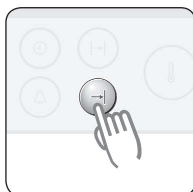
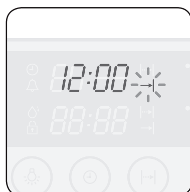


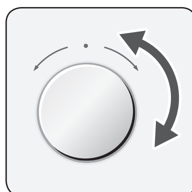
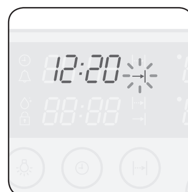
Pre vypnutie rúry, otočte **ovládač pre výber rozdelenia** do polohy **„Off“**.

Čas ukončenia

Počas pečenia môžete nastaviť čas ukončenia pečenia.

V jednoduchom, hornom alebo dolnom režime

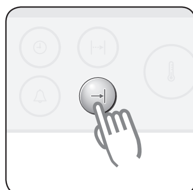



1 Stlačte **tlačidlo čas ukončenia.**

Príklad Aktuálny čas je 12:00

2 Otáčaním **ovládača pre nastavenie času / teploty** nastavte požadovaný čas ukončenia pečenia.



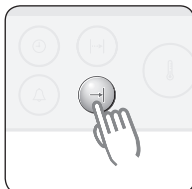

3 Stlačte **tlačidlo čas ukončenia**.
Rúra začne automaticky odpočítavať nastavený čas do ukončenia pečenia, ak počas 5 sekúnd nie je stlačené **tlačidlo čas ukončenia**.

✉ Počas pečenia, môžete meniť prednastavený čas ukončenia otáčaním **ovládača pre nastavenie času/teploty**.

SK

V dvojitom režime

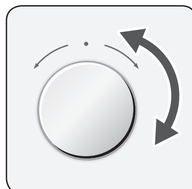
Čas ukončenia pečenia pre horný a dolný režim môžete nastaviť stlačením **tlačidla čas ukončenia** alebo otáčaním **ovládača pre nastavenie času/teploty**.





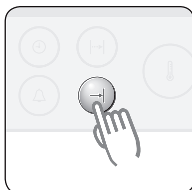
1 Stlačte dvakrát **tlačidlo čas ukončenia** (v dolnom režime).

Príklad   Aktuálny čas je 12:00





2 Otáčaním **ovládača pre nastavenie času / teploty** nastavte požadovaný čas ukončenia pečenia.





3 Stlačte **tlačidlo čas ukončenia**. Rúra začne automaticky odpočítavať nastavený čas do ukončenia pečenia, ak počas 5 sekúnd nie je stlačené **tlačidlo čas ukončenia**.

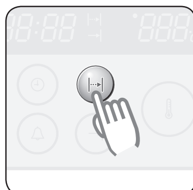
✉ Počas pečenia môžete meniť prednastavený čas ukončenia otáčaním **ovládača pre nastavenie času/teploty**.

SK

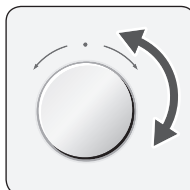
Čas pečenia

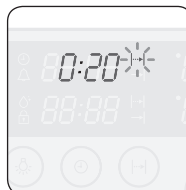
Čas trvania pečenia môžete nastaviť aj keď je pečenie už spustené.

V režime jednoduchého, horného alebo dolného ohrevu





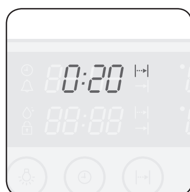




1 Stlačte **tlačidlo čas pečenia**.

2 Otáčaním **ovládača pre nastavenie času / teploty** nastavte požadovaný čas trvania pečenia.





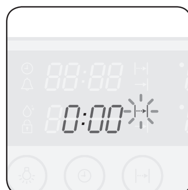
3 Stlačte **tlačidlo čas pečenia.**
Rúra bude spustená po nastavený čas trvania, ak nestlačíte na 5 sekúnd **tlačidlo čas pečenia**.

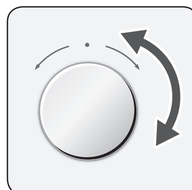
✉ Počas pečenia, môžete meniť nastavený čas trvania pečenia otáčaním **ovládača pre nastavenie času / teploty,** pre dosiahnutie lepších výsledkov.

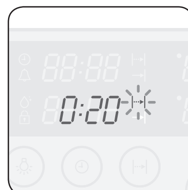
V dvojitom režime

Čas trvania pečenia pre režimy horného a dolného ohrevu môžete nastaviť pomocou **tlačidla čas pečenia** / **ovládača pre nastavenie teploty**.



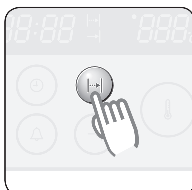






1 Stlačte dvakrát **tlačidlo čas pečenia** (režim dolného ohrevu).

2 Otáčaním **ovládača pre nastavenie času / teploty** nastavte požadovaný čas trvania pečenia.





3 Stlačte **tlačidlo čas pečenia**.
Rúra bude spustená po nastavený čas trvania, ak nestlačíte na 5 sekúnd **tlačidlo čas pečenia**.

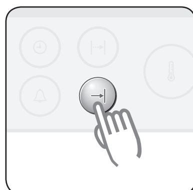
✉ Počas pečenia, môžete meniť nastavený čas trvania pečenia otáčaním **ovládača pre nastavenie času / teploty**.

SK

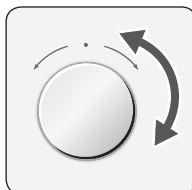
Oneskorený štart

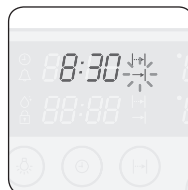
Prípad 1 - Čas trvania pečenia bol zadaný ako prvý

Ak ste zadali čas ukončenia pečenia potom, ako už bol nastavený čas trvania pečenia, vypočíta sa čas trvania pečenia a čas ukončenia pečenia a ak je to potrebné rúra nastaví oneskorený štart.







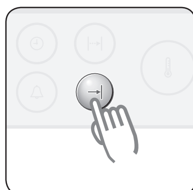


1 Stlačte **tlačidlo čas ukončenia pečenia**.

Príklad	Aktuálny čas je 3:00 a požadovaný čas pečenia je 5 hodín.

2 Otáčaním **ovládača pre nastavenie času/teploty** nastavte čas ukončenia.

Príklad	Chcete piecť 5 hodín a ukončiť pečenie o 8:30.





3 Stlačte **tlačidlo čas ukončenia pečenia**. Zobrazí sa symbol „ready“, až kým nenastane čas spustenia.

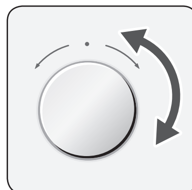
SK

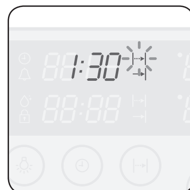
Prípad 2 - Čas ukončenia pečenia bol zadaný ako prvý

Ak ste zadali čas ukončenia pečenia predtým, ako bol nastavený čas trvania pečenia a čas ukončenia pečenia, vypočíta sa čas ukončenia pečenia a ak je to potrebné rúra nastaví oneskorený štart.







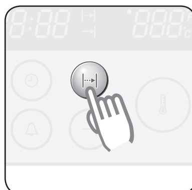


1 Stlačte **tlačidlo čas trvania pečenia**.

Príklad: Aktuálny čas je 3:00 a požadovaný čas ukončenia pečenia je 5:00 hodín.

2 Otáčaním **ovládača pre nastavenie času / teploty** nastavte čas pečenia.

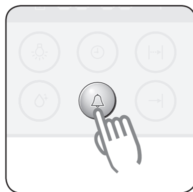
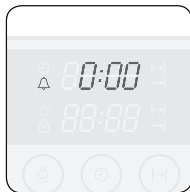
Príklad: Chcete piecť 1 hodinu a 30 minút a ukončiť pečenie o 5:00.

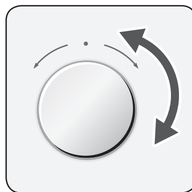
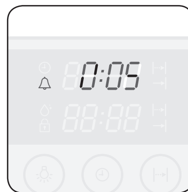




3 Stlačte **tlačidlo čas pečenia**. Zobrazí sa symbol „pripravený“, až kým nenastane čas spustenia.

Kuchynský časovač

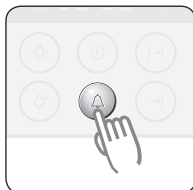
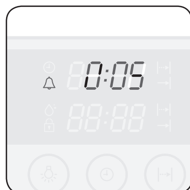



1 Stlačte **tlačidlo kuchynského časovača**.
Začne blikať " 🔔 ".

2 Otáčaním **ovládača pre nastavenie času / teploty** nastavte požadovaný čas.

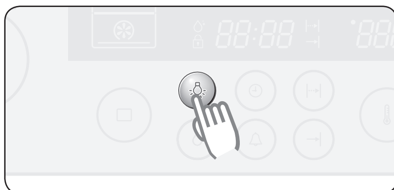
Príklad 5 minút

3 Stlačte **tlačidlo kuchynského časovača** pre jeho spustenie. Po uplynutí času sa ozve zvukový signál.

✉ Podržte stlačené **tlačidlo kuchynského časovača** na 2 sekundy, ak chcete zrušiť časovač.

Zapnutie / vypnutie osvetlenia rúry



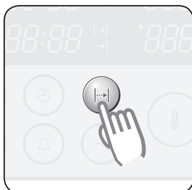
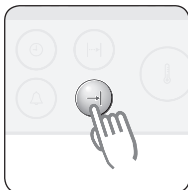
1 Stlačte **tlačidlo osvetlenia.**

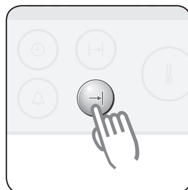
1. Horné a dolné
2. Horné
3. Dolné
4. Vypnuté

✉ Osvetlenie sa zapína a vypína v uvedenom poradí bez ohľadu na vykonávanú operáciu.

SK

Detská poistka

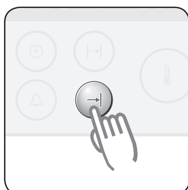


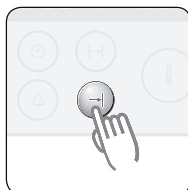
1 Naraz stlačte a podržte na 3 sekundy **tlačidlo čas trvania pečenia** a **tlačidlo čas ukončenia**. Na displeji sa zobrazí symbol (🔓).

2 Pre odomknutie znova naraz stlačte a podržte na 3 sekundy **tlačidlo čas trvania pečenia** a **tlačidlo čas ukončenia**.

Pri uzamknutom ovládaní sú všetky tlačidlá a ovládače, okrem **ovládača pre výber rozdelenia** a tlačidiel pre odomknutie, zablokované. Funkcia uzamknutia je dostupná aj vtedy, ak rúra nie je v prevádzke.

Vypnutie zvukového signálu



1 Pre vypnutie zvukového signálu, stlačte a podržte naraz na 3 sekundy **tlačidlá hodiny** a **čas ukončenia**.

2 Pre zapnutie zvukového signálu, znova stlačte a podržte naraz na 3 sekundy **tlačidlá hodiny** a **čas ukončenia**.

SK

Čistenie parou

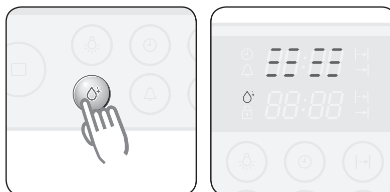
1 Vyberte z rúry všetko príslušenstvo.

2 Nalejte približne 400 ml (3/4 šálky) vody na spodnú časť vyprázdnenej rúry. Používajte len normálnu, nie destilovanú vodu.

3 Zatvorte dvierka rúry.

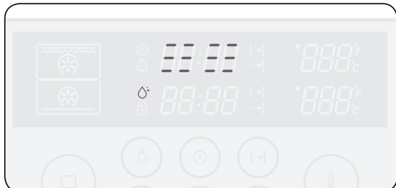
<u>**Upozornenie**</u> Systém čistenia parou môžete zapnúť iba vtedy, keď je rúra úplne vychladnutá na izbovú teplotu. Ak systém nefunguje, nechajte rúru úplne vychladnúť.

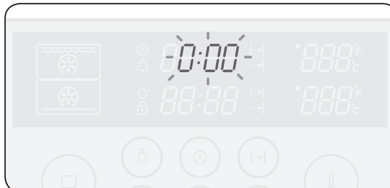




4 Otáčaním **ovládača pre výber rozdelenia** vyberte jednoduchý režim.

5 Stlačte **tlačidlo čistenia parou**.



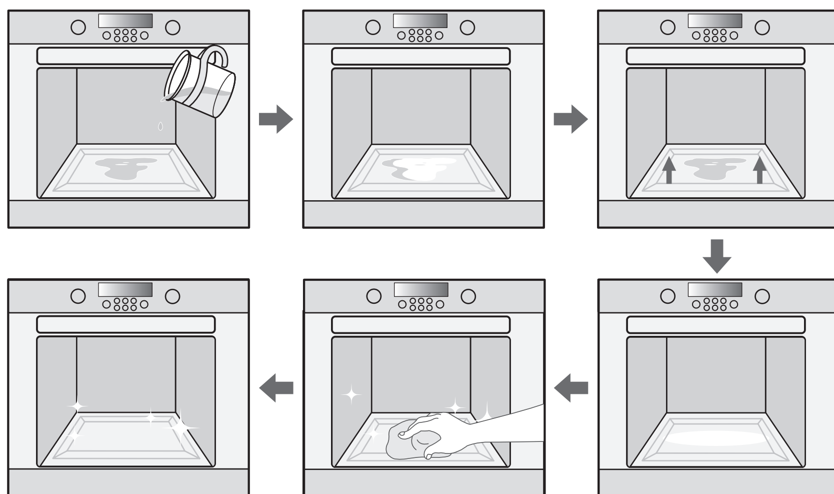


6 Po určitom čase, ohrevné teleso ukončí svoju činnosť a osvetlenie ostane zapnuté.

7 Po ukončení procesu čistenia, displej bude blikať a zvukový signál indikuje ukončenie.



8 Otáčaním **ovládača pre výber rozdelenia** vyberte „Off“ a vyčistite vnútorný priestor rúry.



Po ukončení procesu čistenia parou

Tipy

- Pri otváraní dvierok, pred ukončením procesu čistenia parou dávajte pozor; voda na spodnej časti rúry je horúca.
- Nikdy nenechávajte vodu, ktorá ostala v rúre na dlhší čas, napríklad na noc.
- Otvorte dvierka rúry a odstráňte vodu, ktorá ostala pomocou špongie.
- Použitie čistiaceho prostriedku-navlhčená špongia, jemná handrička alebo nylonová kefka. Hrubé nečistoty môžete odstrániť nylonovou kefkou.
- Pripečenú vrstvu môžete odstrániť handričkou namočenou v octe.
- Umyte rúru čistou vodou a vysušte jemnou handričkou (nezabudnite vyčistiť tesnenie dvierok).
- Ak je rúra veľmi znečistená, môžete celý proces po vychladnutí rúry zopakovať.
- Ak sa v rúre nachádzajú hrubé nečistoty, napríklad po smažení alebo grilovaní, odporúča sa naliať čistiaci prostriedok na hrubé nečistoty ešte pred spustením funkcie čistenia rúry.
- Po ukončení čistenia nechajte dvierka rúry otvorené pod uhlom 15° aby sa vnútorné časti úplne vysušili.

Rýchle sušenie

1. Nechajte dvierka rúry otvorené pod uhlom asi 30°.
2. Otáčaním **ovládača pre výber rozdelenia** vyberte jednoduchý režim.
3. Stlačte **tlačidlo rúra.**
4. Otáčaním **ovládača pre nastavenie času / teploty** vyberte konvekčný režim.
5. Nastavte čas trvania pečenia približne na 5 minút a teplotu na 50 °C.
6. Po uplynutí tohto času vypnite rúru.

VÝSTRAHA

Na čistenie rúry nepoužívajte vysoko tlakové vodné čističe alebo parné čističe.

Exteriér rúry

- Pre čistenie obidvoch častí rúry-vonkajších aj vnútorných, použite handričku a jemný čistiaci prostriedok alebo teplú vodu.
- Vysušte ich kuchynským papierom alebo suchou utierkou.
- Nepoužívajte drsné kefy, ani drsné špongie alebo abrazívne čističe.

Predné časti rúry z nerezovej ocele

- Nepoužívajte drôtené kefy, brúsne prostriedky alebo abrazívne látky. Mohli by ste poškodiť náter.

Predné časti rúry z hliníka

- Vyčistite dosku pomocou jemnej handričky alebo handričky s mikrovláknami a jemných čistiacich prostriedkov na okná.

VÝSTRAHA

Pred čistením rúry sa uistite, že je rúra chladná.

Vnútro rúry

- Nečistite ručne tesnenie dvierok.
- Nepoužívajte drsné kefy ani drsné špongie.
- Aby ste sa vyhli poškodeniu smaltovaných povrchov rúry, používajte iba vhodné dostupné čistiace prostriedky.
- Pre odstránenie hrubých nečistôt, používajte špeciálne prostriedky na čistenie rúry.

Príslušenstvo

Po každom použití umyte všetko príslušenstvo a vysušte ho pomocou kuchynskej utierky.
Pre jednoduchšie čistenie, ho namočte do teplej vody asi na 30 minút.

SK

Katalytický smaltovaný povrch

Odnímateľný kryt je pokrytý tmavosivým katalytickým smaltom, na ktorý sa môže dostať olej a masť, ktoré sa šíria po rúre pri cirkulácii vzduchu počas konvekčného ohrevu. Tieto zvyšky môžu pri teplotách vyšších ako 200 °C zhorieť, napríklad pri pečení alebo smažení. Výsledkom vyšších teplôt je rýchlejšie horenie.

Rúru a príslušenstvo vyčistite po každom použití. Pretože pri ďalšom pečení a smažení sa môžu tieto zvyšky pripáliť, ich odstránenie môže byť omnoho náročnejšie a v extrémnych prípadoch nemožné.

Ručné čistenie

Pred čistením rúry sa uistite, že je rúra chladná.

- Katalytické smaltované povrchy čistite pomocou roztoku z teplej vody a tekutého čistiaceho prostriedku, ktorý nanesiete na jemnú nylónovú kefku.

Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, tvrdé kefy, drsné látky alebo handričky, drôtené kefy alebo iné abrazívne materiály. Nepoužívajte sprej na rúru na katalytické smaltované povrchy pretože chemikálie používané v týchto sprejoch by poškodili katalytický smalt a urobili by ho neefektívnym.
Pri použití spreja na rúry na vnútorné povrchy rúry, pred jeho použitím musíte vybrať katalytický smaltovaný kryt.

Čistenie pomocou vysokých teplôt.

Pred čistením katalytického smaltovaného krytu pomocou vysokých teplôt sa uistite, že všetky vnútorné časti rúry sú vyčistené tak, ako je to popísané vyššie. Pretože vysoké teploty môžu spôsobiť, že sa tieto nečistoty na vnútorných povrchoch rúry pripália a nebude možné ich odstrániť.

Ak je po manuálnom čistení rúra stále silne znečistená, jej vyhriatie na vysokú teplotu môže pomôcť odstrániť nečistoty od oleja a masti.

Myslite na to, že zvyšky korenín, sirupov a podobných látok sa týmto procesom nevyčistia. Tieto môžete vyčistiť ručne pomocou roztoku z teplej vody a tekutého čistiaceho prostriedku jemnou handričkou.

- Vyberte z rúry všetko príslušenstvo.
- Nastavte rúru na režim tradičnej rúry.
- Nastavte teplotu na 250 °C.
- Zapnite rúru približne na 1 hodinu. Doba trvania závisí od stupňa znečistenia rúry.

Je dobré nastaviť čas ukončenia tohto procesu pomocou nastavenia času ukončenia v prípade, ak by ste zabudli rúru na konci vypnúť.

Všetky zvyšky nečistôt sa postupne odstránia po každom použití rúry pri vysokých teplotách.

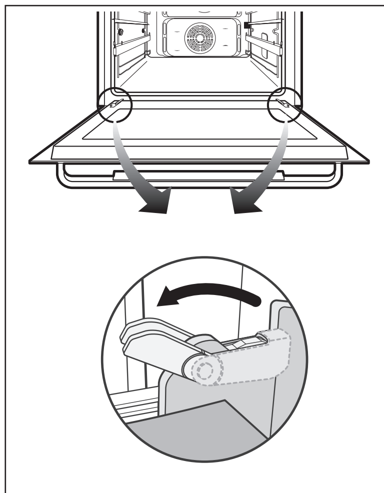
SK

Čistenie dvierok rúry

Pri bežnom používaní nie je potrebné dvierka rúry demontovať, ale ak je to nevyhnutné napríklad pri čistení, riaďte sa týmto postupom. Dvierka rúry sú ťažké.

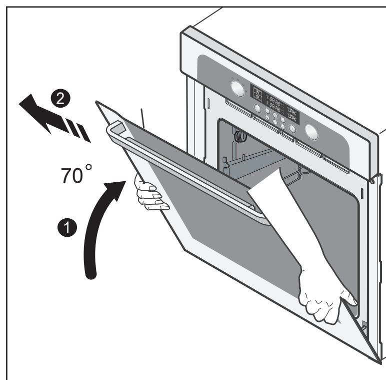
Demontovanie dvierok

1. Odklopte svorky na obidvoch pántoch.



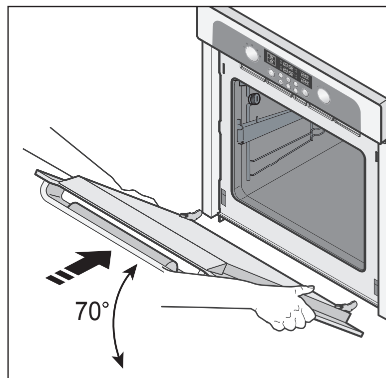
2. Uchopte dvierka za bočné strany.

3. Otočte dvierka približne o 70° až pokiaľ sa pánty úplne nevysunú z otvorov.

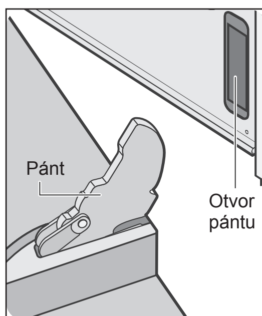


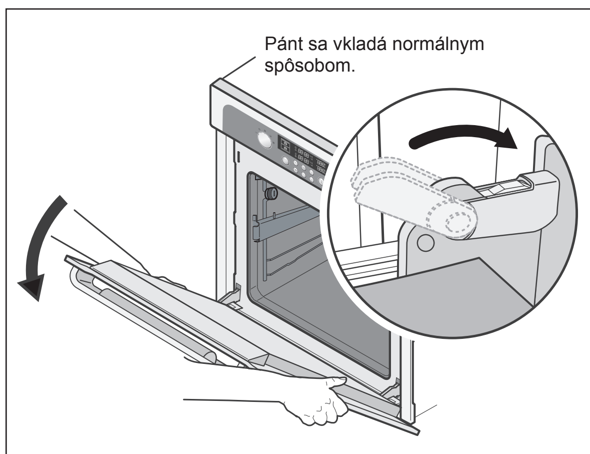
Nasadenie dvierok

1. Pri otvorených svorkách, nasuňte pánty do otvorov.



2. Posúvajte dvierka v horizontálnom smere a zatvorte svorky.





SK

Sklo na dvierkach rúry

Dvierka rúry obsahujú 3 sklenené tabule umiestnené vedľa seba. Vnútorné a stredné tabule je možné kvôli čisteniu vybrať.

VÝSTRAHA

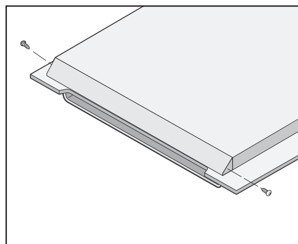
- Hneď ako sú dvierka demontované od rúry, svorky by mali byť otvorené.
- Na čistenie dvierok rúry nepoužívajte abrazívne čistidlá alebo kovové škrabky; mohli by poškriabať povrch alebo rozbiť sklo.
- Keď sú dvierka namontované, demontovanie niektorých ich častí (sklo dvierok alebo niektoré iné časti) by mohlo poškodiť dvierka.

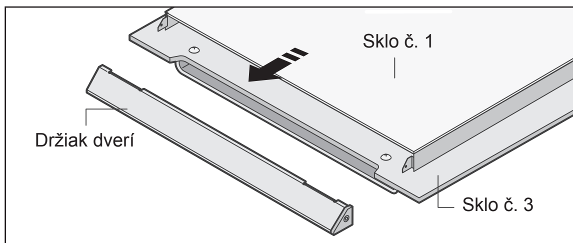
Upozornenie

Pri použití nadmernej sily, najmä na rohoch sklenenej tabule sa môže sklo rozbiť.

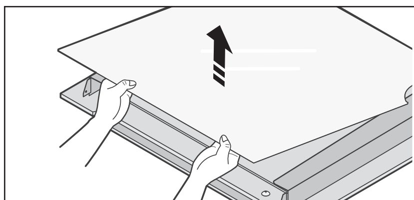
Demontáž dvierok

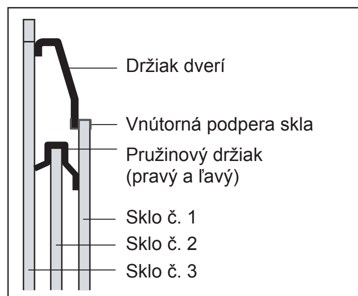
1. Odskrutkujte dve skrutky na ľavej a pravej strane dvierok.
2. Vyberte dve podpery a držiak dvierok a odskrutkujte dve skrutky, ktorými je priskrutkovaná rukoväť.

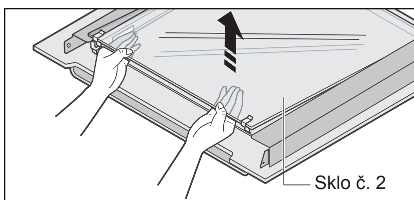




3. Oddeľte vnútornú tabuľu skla č. 1 od dvierok.
4. Nadvihnite sklenenú tabuľu č. 2 a vyberte dve pružné konzoly z vrchnej časti sklenenej tabule.







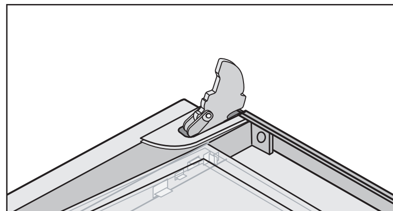
 Sklo čistite teplou vodou s tekutým čistiacim prostriedkom a vysušte pomocou jemnej utierky.

SK

Skladanie dvierok

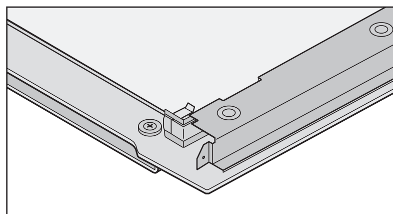
1. Dvierka a vnútorné časti vyčistite teplou vodou s čistiacim prostriedkom.

✉ Nepoužívajte abrazívne čističe alebo drsné prostriedky. Použite špongiu s tekutým prostriedkom alebo teplú vodu s čistiacim prostriedkom.

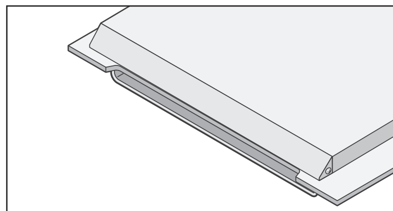


2. Priložte dva pružné držiaky na hornú časť skla č. 2 a umiestnite sklo č. 2 na miesto.

3. Priložte sklo č. 1, držiak dvierok a podpery k dvierkam.



4. Zaskrutkujte dve skrutky na obidvoch stranách dvierok.

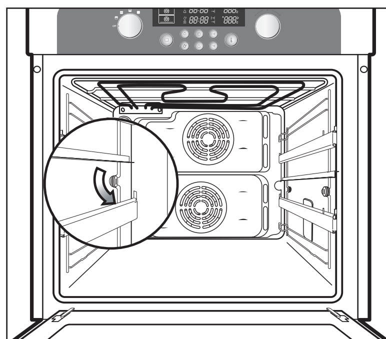


Bočné koľajničky

Aby ste vyčistili interiér rúry, môžete vybrať obidve bočné koľajničky.

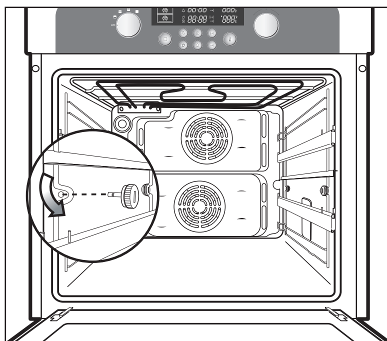
Odpojenie bočných koľajničiek

1. Otočte skrutku na zadnej strane 2 až 3-krát, ale len proti smeru hodinových ručičiek.

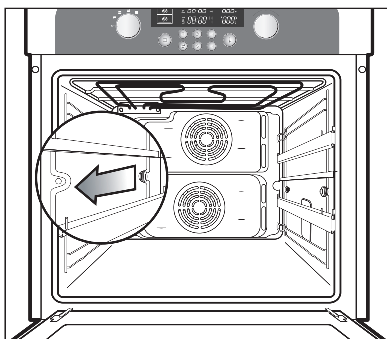


SK

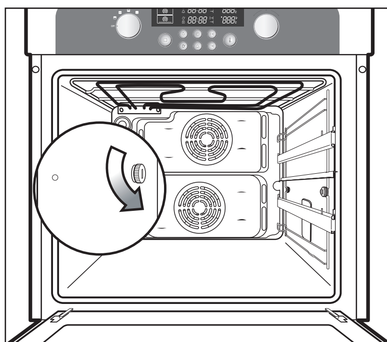
2. Vyberte skrutku v prednej časti tak, že ju otočíte proti smeru hodinových ručičiek potom, čo zablokujete bočnú koľajničku.



3. Potiahnite a vyberte bočnú koľajničku.

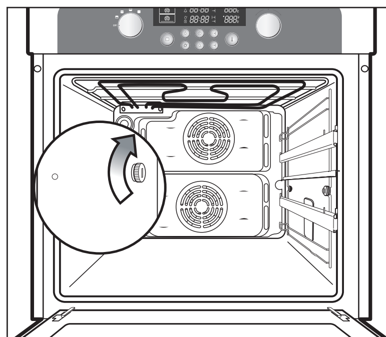


4. Vyberte skrutku zo zadnej strany tak, že ju otočíte proti smeru hodinových ručičiek.

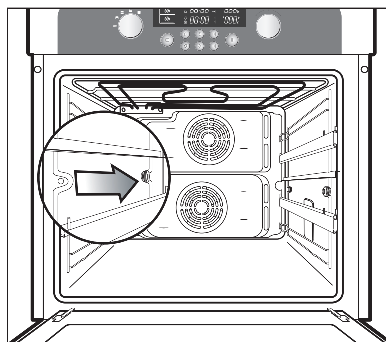


Upevnenie bočných koľajničiek

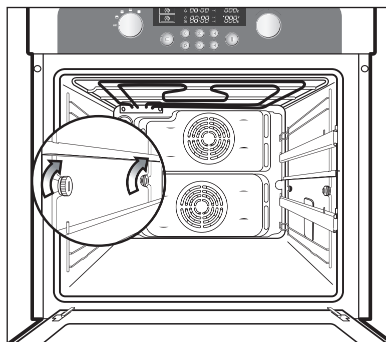
1. Vložte skrutku do zadnej časti a otočte ju 2 až 3-krát, ale iba v smere hodinových ručičiek.



2. Vložte a zatlačte naspäť formu tvaru U bočnej koľajničky smerom k skrutke.



3. Zasuňte skrutku do prednej časti a upevnite obidve skrutky.



SK

Výmena žiarovky



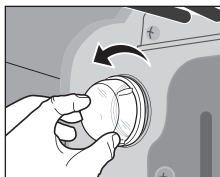
Nebezpečenstvo elektrického šoku!
Pred výmenou žiarovky vykonajte nasledovné kroky:

- Vypnite rúru;
- Odpojte rúru od elektrickej siete; a
- Chráňte žiarovku rúry a sklenený kryt tak, že na spodnú časť rúry položíte utierku.

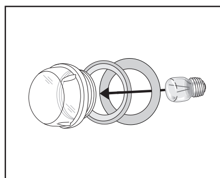


Žiarovku môžete zakúpiť v servisnom centre spoločnosti SAMSUNG.

Výmena žiarovky na prednej strane rúry a čistenie skleneného krytu

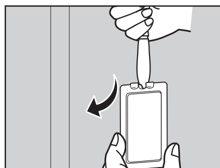


1. Odskrutkujte kryt žiarovky, otáčaním proti smeru hodinových ručičiek.
2. Vyberte kovový prstenec a plochý prstenec a vyčistite sklenený kryt.
3. Ak je to potrebné, vymeňte žiarovku za novú 25 W, 230 V, 300 °C tepelne odolnú žiarovku.



4. Nasaďte kovový a plochý prstenec na sklenený kryt.
5. Naskrutkujte späť sklenený kryt.

Výmena žiarovky na bočnej strane rúry a čistenie skleneného krytu





1. Pre demontovanie skleneného krytu, podržte spodný koniec jednou rukou, vložte skrutkovač alebo nôž medzi sklo a rám a vyklopte kryt.
2. V prípade potreby, vymeňte žiarovku za 25 ~ 40 W, 230 V, 300 °C tepelne odolnú halogénovú žiarovku.

Rada

- Pri uchopení halogénovej žiarovky vždy používajte handričku, aby sa vaše prsty priamo nedotýkali povrchu žiarovky.

3. Nasaďte späť sklenený kryt.

SK

Časté otázky a riešenie problémov

Ako postupovať, ak sa rúra nezačne ohrievať?

Skontrolujte, či jeden z nasledovných postupov nevyrieši problém:

- Rúra nie je zapnutá. Zapnite rúru.
- Hodiny nie sú nastavené. Nastavte hodiny (pozri kapitolu „Nastavenie hodín“).
- Skontrolujte, či boli vykonané potrebné nastavenia.
- Elektrický istič môže byť vypnutý alebo poistka prerušená. Vymeňte poistku alebo zapnite istič. Ak sa to opakuje pravidelne, kontaktujte autorizovaného technika.

Ako postupovať, ak funkcie rúry a hodiny boli nastavené a rúra aj napriek tomu nefunguje?

Môže byť problém vo vnútornom elektrickom zapojení rúry. Kontaktujte miestny autorizovaný servis.

Ako postupovať, ak sa zobrazí chybové hlásenie a rúra sa nezačne ohrievať?

V tomto prípade sa jedná o chybu v zapojení vnútorného elektrického obvodu rúry. Kontaktujte miestny autorizovaný servis.

Ako postupovať v prípade, že na displeji bliká čas?

Nastal výpadok elektrickej energie. Nastavte hodiny (pozri kapitolu „Nastavenie hodín”).

Ako postupovať, ak osvetlenie rúry nefunguje?

Žiarovka v rúre je zlá. Vymeňte žiarovku za novú (pozri kapitolu „Výmena žiarovky“).

Ako postupovať, ak je ventilátor v prevádzke, aj keď ste ho nespustili?

Aj po ukončení pečenia sa ventilátor stále točí, až pokiaľ rúra nie je chladná. Ak sa ventilátor točí, aj keď je rúra chladná, kontaktujte miestny autorizovaný servis.

SK

Chybové a bezpečnostné kódy

Chybové a bezpečnostné kódy	Základné funkcie	Riešenie
E-27 E-29 E-26 E-28 E-2A E-2C	**CHYBA SENZORA TEPLOTY**	**Kontaktujte miestny autorizovaný servis spoločnosti Samsung.**
S-01	**BEZPEČNOSTNÁ POISTKA** Rúra bude pokračovať v činnosti pri nastavenej teplote dlhší čas.	**Vypnite rúru a vyberte z nej jedlo. Pred ďalším použitím nechajte rúru vychladnúť.**
E-09 E-0A E-08 -SE- E-06 E-0C	Chyba rúry môže spôsobiť, že bude mať nižší výkon alebo zníženú bezpečnosť. Okamžite prestaňte rúru používať.	**Kontaktujte miestny autorizovaný servis spoločnosti Samsung.**
-dE-	**CHÝBAJÚCA ČASŤ** Použitie oddeľovača nie je správne. Pozri „Nastavenie režimu rozdelenia“ (strana č. 23)	**Pri hornom, dolnom a dvojitom režime ohrevu, musí byť vložený oddeľovač a pri jednoduchom režime nesmie byť vložený oddeľovač.**

Technické údaje

SK

Spoločnosť SAMSUNG sa snaží celý čas zdokonaľovať svoje produkty. Navrhnuté technické údaje a tieto používateľské pokyny preto podliehajú zmenám bez predchádzajúceho upozornenia.

V súlade so všeobecnou smernicou 2/1984 (III.10) BKM-IpM my, ako dodávatelia, vyhlasujeme, že rúry BT63TDST/BT63TDFST značky Samsung sú v súlade s nižšie uvedenými technologickými parametrami.

BT63TDST / BT63TDFST

Napájanie	230 V ~ 50 Hz
Objem (využiteľná kapacita)	65 l
Výstupný výkon	MAX 3650 W
Hmotnosť Netto Prepravná	 42 kg (cca) 46 kg (cca)
Rozmery (š x v x h) Vonkajšie Vnútorné	 595 x 595 x 566 mm 440 x 365 x 405 mm
Úroveň hluku	40 dBA

Slovakia



Správna likvidácia tohoto výrobku (Elektrotechnický a elektronický odpad)

Toto označenie na výrobku alebo v sprievodnej brožúre hovorí, že po skončení jeho životnosti by nemal byť likvidovaný s ostatným odpadom. Prípadnému poškodeniu životného prostredia alebo ľudského zdravia môžete predísť tým, že budete takéto typy výrobkov oddeľovať od ostatného odpadu a vrátite ich na recykláciu.

Používatelia v domácnostiach by pre podrobné informácie, ako ekologicky bezpečne naložiť s týmto výrobkom, mali kontaktovať buď predajcu, ktorý im výrobok predal, alebo príslušný úrad v okolí ich bydliska.

Priemyselní používatelia by mali kontaktovať svojho dodávateľa a preveriť si podmienky kúpnej zmluvy. Tento výrobok by nemal byť likvidovaný spolu s ostatným priemyselným odpadom.



ELECTRONICS

Ak máte nejaké otázky alebo pripomienky týkajúce sa produktov spolo prosím, na centrum starostlivosti o zákazníkov spolo

Tel : 0850 123 989
www.samsung.com/sk

Kód č..DG68-00047C-01